

PURÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

Hervir berenjenas en el cestillo (la cantidad: las que os quepan) hasta que queden blandas, yo las tuve aprox. 20 minutos.

Colar el agua. Secar el vaso. Calentar aceite a temperatura Varoma y añadir por el bocal a velocidad 8, unos cuantos ajos (la cantidad: según vuestro gusto). Poner velocidad 2 y echar las berenjenas.

Añadir sal y especias al gusto (yo eché cominos y un poco de picante).
Dejar unos 15 minutos y comerlo con pan de pita tostado en el horno